

バリアフリームーブメント

Vol.40

「いざ」じゃないとき知る知識！
「いざ」というとき引き出す知識！

バリアフリーな社会を生きるため、
必要なことを先取りしよう！

「今回のテーマは」
「こんなとんでもないこと」
「あり！身近な製品をよ」
「く触ってみよう！」

既存の製品をより多くの人が使いやすいようにして
くれるモノ、今まで使えなかったものを使いやす
くするためのモノ等、これらがどんどん増えてく
るバリアフリー化された製品や情報を紹介している
このコーナー。

今回は、身近な製品のついでに配慮を紹介する。
(森川 美和)

「触ってわかる」 「ソース容器」の工夫

お好み焼のソースと言えは
オタフクソース(広島・広島市)
の「お好みソース」と言う人も
多いのではないだろうか。
具だくさんの広島のお好み
焼の上下、とろとろと舌触りの
いいソースをつけて、食べると
絶妙なバランスの旨味が口に伝
がる。
しょう油派の人にもオタフ
クソースは人気が高い。
この「お好みソース」は、お
なじみのお好み焼はもちろん
フライ、野菜炒めなどいろんな
料理にも使えるため、バリエ
ーションが広がるのもうれしい。

さて、この「お好みソース」、
容器を触ってみると表面に小ま
なボツボツがついているのだ
が、「存好だ」だったのだろうか。
ソースの容器と似た形状の製
品は「承知のとおり他にもたく
さんあり、目の不自由な人た
らにどうして、触っただけで識別す
ることはなかなか難しい。
「ソースだ」と思って買って
帰り封を切るまで、ソースとは
違った匂い、がする。そこで

「お好みソース」、「焼きそばソース」のお問い合わせ先
オタフクソース(株)
〒733-8670 広島市西区商工センター7丁目4-27
電話：082-277-7115
HP：http://www.otafuku.co.jp



「お好みソース500グラム」346円、
「焼きそばソース500グラム」346円



「間違っていて買ってしまった！」
と泣くのだ。
もちろん、買い物をする時に
一緒に歩いてくれる人がいた
り、店員さんや周りの人が教え
てくれたりする。このように
失敗はないかもしれない。
しかし目の不自由な人にとっ
て、買い物をする時間、特にタ
バの買出しのために人が集中
する時間帯は、人に声をかけ
ることに気兼ねをする人も少
なくない。
「空いている時間に行けばい
い」と思っている人もいるか
ら、

「ソース」という文字を入
れた。
更に、英語を言語に持つ目の
不自由な人にとっても印とな
るように、英語で「sauce」とな
る字も入れている。
オタフクソースの広報担当
佐藤静香さんは、「ソースを使
っていただく際の配慮、不安し
てお使いたただけるように、平成
10年から点字を付け始めまし
た。お好み焼を食べる時に思い
出していただけとわすれいで
す」と話した。

「もっとみんなが利用しやすい形に」 「アヲハタ55ジャム」シリーズ

スーパーやコンビニエンスス
トアでよく見かけるジャムの中
に、青い旗の模様のあるアヲハ
タのジャムをよく見かける。
私達の食卓にも、アヲハタの
ジャムは登場し、食卓に彩りを
添えてくれる。
アヲハタ(株)(広島・竹原市)
は、今から74年前の1932年
に、みかんの缶詰やオレンジジ
ャム、マレードなどのジャム類を作
るために「アヲハタ」を設立した。
現在では、甘さの少ない「ア

ヲハタ55ジャム」シリーズを
はじめ、低カロリージャム、砂
糖を使わずフルーツと果糖だけ
でつくったソフトレッドなど多様
なニーズを先取りする商品を開
発している。
その中で、昭和44年、日本で
初めて開発された低糖度ジャム
「アヲハタ55ジャム」シリー
ズには、扱いやすい工夫がたく
さんある。
ビンの中の量を軽くして、「き
りやすい凹み」が付いている



点字は、中型ビン(330~340g)と小型ビン
(165・170g)の2種類についている。
参考小売価格(税抜き)
中型ビン(330~340g) 380円、
小型ビン(165・170g) 210~220円

「アヲハタ・ジャムのお問い合わせ先」
アヲハタ・ジャムは、アヲハタ株式会社が製造し、キュービー株式会
社が販売しているため、お問い合わせは以下へお願いします。
キュービー株式会社 お客様相談室
電話(フリーダイヤル) 0120-14-1122
受付時間 9:00~17:30(土・日・祝日は除く)
HP: http://www.aohata.co.jp/